

Административное здание территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в
Белоярском районе – ХМАО-Югра, г. Белоярский,
квартал «Молодежный», д. 1-а.

(место составления акта)

« 30 » марта 20 17 г.

(дата составления акта)

17 часов 15 минут

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 33

« 30 » марта 2017 г.

По адресу: Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,
Белоярский район, с.Казым, ул.Школьная, дом 76

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжение начальника ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО – Югре в
Белоярском районе и Берёзовском районе Азанова Александра Васильевича о проведении
планового мероприятия по контролю № 26 от 03.03.2017 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя,
заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение
или приказ о проведении проверки)

была проведена проверка в отношении: Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения Белоярского района «Детский сад «Олененок» с.Казым
Белоярского района.

ИНН: 8611005840 ОГРН 1028601520925

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, адрес (место нахождения)
постоянно действующего исполнительного органа юридического лица, государственный регистрационный номер записи о
государственной регистрации юридического лица / фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), место жительства
индивидуального предпринимателя, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации индивидуального
предпринимателя, идентификационный номер налогоплательщика); номер реестровой записи и дата включения сведений в реестр
субъектов малого или среднего предпринимательства (для субъектов малого или среднего предпринимательства)

Продолжительность проверки: с 10 ч. 40 мин. 24.03.2017 г. до 17 ч. 10 мин. 30.03.2017 г.

Фактическое время нахождения на проверяемом объекте за весь период – 2 час 05 минут.

Акт составлен:

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в Белоярском
районе и Берёзовском районе

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом,
проводившим проверку ознакомлен: *Кашева Т.А., Кашева 04.03.2017, 11-28*

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо (а), уполномоченное (ые) на проведение проверки:
Сваткова Руслана Степановна старший специалист первого разряда ТО У
Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их)
проверку)

Лица, привлекаемые к проведению проверки:
ответственного специалиста филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-
Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе» (свидетельство об аккредитации
испытательной лаборатории – Аттестат аккредитации Федеральной Службы по
аккредитации (Росаккредитация) № РОСС.RU.0001.512453, зарегистрирован в едином
Реестре № 0001696 в качестве экспертной организации от «29»_октября_2013г.) - по

согласованию – заведующую санитарно-эпидемиологическим отделом, врача по общей гигиене – Пикулеву Наталью Валентиновну;

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: Заведующий МАДОУ Канева Татьяна Людвиговна, медицинская сестра БУ «БРБ» Манзенкова Капиталина Алексеевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Плановая проверка Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Белоярского района «Детский сад «Олененок» по адресу: Белоярский район, с. Казым, ул. Школьная, дом 76, проведена на основании плана проведения плановых проверок юридически х лиц и индивидуальных предпринимателей на 2017 год.

В ходе проведения проверки:

МАДОУ размещено в жилом микрорайоне на обособленном земельном участке, располагается в отдельно стоящем 2-х этажном здании. Введено в эксплуатацию в сентябре 2009 года. Учредителем МАДОУ является администрация Белоярского района.

МАДОУ находится в ведении Комитета по образованию администрации Белоярского района. Лицензия на право осуществления образовательной деятельности регистрационный № 95 от 03.03.2011г. А № 0000167.

Детский сад имеет собственную территорию. Территория ограждена, искусственное освещение имеется. Земельный участок огражден металлическим забором высотой 2,5 м, по периметру участка располагается полоса зеленых насаждений. Площадь озеленения – 50 %. Имеется один изолированный въезд на участок, имеет твердое покрытие. Территория земельного участка имеет наружное электрическое освещение.

Функциональное зонирование участка выполнено. На территории МАДОУ выделены функциональные зоны: игровая зона; хозяйственная зона. Зона игровой территории включает в себя: 4 групповые площадки - индивидуальные для каждой группы соблюдением принципа групповой изоляции; одну физкультурную площадку. Для защиты детей от солнца и осадков на каждой игровой площадке имеется теневой навес, огражденный с трех сторон, пол деревянный. Групповые площадки соединяются кольцевой дорожкой, имеет песчаное покрытие. Хозяйственная площадка изолирована от остальных, располагается вблизи пищеблока и прачечной, имеет твердое асфальтовое покрытие. Собственная контейнерная площадка отсутствует, заключен договор на вывоз ТБО из контейнера. Состояние территории соответствует требованиям СанПиН. Холодное водоснабжение, канализование, отопление – централизованное. По проекту горячее водоснабжение – подогрев воды осуществляется через электронагреватели. Аварийных ситуаций на инженерных сетях, перебоев в работе не зарегистрировано. Соблюдается групповая изоляция и от административно-хозяйственной зоны. Из пищеблока и прачечной отдельные выходы на участок. Общая площадь здания 1108,6 кв.м. Проектное число мест – 80, фактически 80 человек. Обслуживающего персонала – 31 человек.

Здание МАДОУ включает: на первом этаже расположены 1 младшая группа, 2 младшая группа, медицинский блок, пищеблок, прачечная, комната отдыха персонала, кабинет рабочего и сторожа, на втором этаже располагаются спортивный зал, музыкальный зал, кабинет делопроизводителя, кабинет музыкального руководителя, кабинет физ. инструктора, кабинет логопеда, кабинет заведующего. Списочный состав детей по группам: 1 младшая группа (с 1,5 до 3 лет)- 17 чел., 2 младшая /средняя (с 3 до 4 лет) - 19 чел., старшая группа (с 4 до 5 лет) – 22 чел., подготовительная группа (с 6 до 7 лет) -17 человек.

В состав групповой ячейки входит: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), спальня, туалетная (совмещенная с умывальной).

Наименование помещения	1 младшая группа	2 младшая /средняя (смешанная) группа	старшая группа	Подготовительная группа
Раздевальная	36,0	36,0	36,0	36,0

Групповая	80,0	80,0	80,0	80,0
Спальное помещение	83,8	83,8	83,8	83,8
туалетная	25,6	25,6	25,6	25,6
Буфетная	7,6	7,6	7,6	7,6
Общая площадь	233,0	233,0	233,0	233,0

Отделка помещений групповых: полы застелены линолеумом, стены окрашены водоземлюсионной краской, потолочное покрытие выполнено посредством подвесных потолков из гипсокартонных листов. В зимний период полы в групповых помещениях расположенных на первых этажах отапливаются. В групповых помещениях установлены регулируемые столы и стулья по числу детей в группах. Игрушки обрабатываются воспитателем ежедневно в конце рабочего дня, мыльно - содовым раствором, в ясельных группах моют – 2 раза в день. Приобретенные игрушки, перед поступлением в групповые промываются под проточной водой.

Спальни оборудованы стационарными кроватями, дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, маркировка постельного белья имеется. Комплекты запасного постельного белья хранятся в специально отведенном месте.

Раздевальная оборудована шкафчиками для верхней одежды детей и персонала, шкафчики вентилируются, имеют индивидуальную маркировку. В раздевальных установлены шкафы для сушки верхней одежды и обуви детей.

Буфетная оборудована 3-гнездной мойкой, рабочими столами. Отделка помещения буфетной: стены облицованы глазурованной плиткой, потолки окрашены масляной, полы застелены линолеумом. Дети питаются в групповых, приготовленные блюда из пищеблока транспортируются в промаркированной посуде в буфетные групп. Для каждой группы выделена столовая и чайная посуда. Пластмассовая посуда и столовые приборы из алюминия отсутствуют. В групповой накрываются столы, привлекают детей – дежурных. Питьевой режим организован на группах. Вода кипятится на пищеблоке в котлах, из которых разливается в чайники групповых.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Отделка помещений туалетных помещений: стены облицованы глазурованной плиткой, потолки окрашены масляной краской, полы выстланы керамической плиткой. В умывальной зоне имеются настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, шкаф для уборочного инвентаря, раковины для умывания, душ с поддоном, в туалетной зоне – детские унитазы, для детей младшего возраста установлены стеллажи с ячейками для хранения горшков, горшки промаркированы.

Освещение – естественное и искусственное за счет люминесцентных ламп. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собирают в специально выделенном помещении и вывозят (Заклучен договор № 288м от 30.12.2016 г. на оказание услуг по приему и транспортировке опасных отходов с ЮКЭК Белоярский). Вентиляция естественная, через вытяжные каналы, а так же фрамуги и форточки. Система отопления представлена радиаторами, которые закрыты съемными деревянными решетками.

Для дезинфекции используется дезинфицирующее средство «Люмакс хлор лайт», для хранения раствора дезинфицирующих средств выделена отдельная затемненная емкость, инструкция по приготовлению растворов имеется. Для мытья столовой посуды, уборки в группе имеется 2% мыльно-содовый раствор, чистящее средство «Пемолукс».

Санитарно - гигиеническое состояние групп удовлетворительное. Уборку помещений проводят влажным способом 2 раза в день с мыльно - содовым раствором. Столы в групповых помещениях промывают мыльно – содовым раствором до и после каждого приема пищи. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в туалетной комнате в специально отведенном месте. Генеральная уборка помещений проводится 1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Дезинфицирующие растворы (в темной посуде) и моющие средства в местах, недоступных детям.

Пищеблок размещен на первом этаже, имеется отдельный вход в пищеблок. В состав пищеблока входит: складское помещение (6,0 кв.м.), где хранятся крупы, макаронные изделия, консервированная продукция – помещение оборудовано, деревянными стеллажами для хранения продукции, подтоварниками, 1 стол, контрольные весы, имеется термометр для осуществления контроля за температурным режимом; помещение с среднетемпературными и низкотемпературными холодильными шкафами (9,8 кв.м) -

установлено холодильное оборудование: 1 морозильная камера (сырое мясо, печень), 5 бытовыми холодильниками, один холодильник не в рабочем состоянии (молочная продукция, рыба, фрукты, яйцо). Холодильное оборудование промаркировано. Холодильники, морозильные камеры оснащены термометрами, температура ежедневно заносится в журнал учета температурного режима холодильников; овощной цех первичной обработки (5,2 кв.м.) – 2 односекционные моечные ванны; картофелечистка; раковина для мытья рук; стеллажи для хранения овощей; овощной цех вторичной обработки овощей (6,0 кв.м.) – 2 односекционные моечные ванны, раковина для мытья рук; кладовая овощей (6,0 кв.м.) – оборудована одним бытовым холодильником для хранения овощей; ларем для хранения овощей; контрольными весами; мясорыбный цех (6,0 кв.м.) – цех оборудован производственными столами (для разделки мяса, рыбы), электромясорубкой для сырого мяса, двухсекционной моечной ванной для обработки мяса; двухсекционной моечной ванной для обработки рыбы; раковина для мытья рук; установлена колода; холодный цех (6,0 кв.м.) – оборудован производственными столами «овощи сырые», «овощи варенные»; овощерезкой; двухсекционной ванной для мытья овощей; установлена бактерицидная лампа; раковина для мытья рук; горячий цех (30,0 кв.м.) – оборудован производственными столами для готовой продукции; двумя электрическими плитами, одной электросковородой; одним электротитаном; 1 водонагревателем; двумя бытовыми холодильниками для хранения суточных проб (условия хранения соблюдаются, хранение осуществляется в течение 48 часов), для выдачи продукции; конвекционной печью, шкафом для расстойки теста; раковина для мытья рук; моечная для обработки кухонной посуды (6,0 кв.м.) – оборудована двухсекционной моечной ванной, односекционной ванной; стеллажами для хранения кухонной посуды, столом для приема посуды, сушилками для посуды; помещение для обработки яиц (2,6 кв.м.) – оборудовано трехсекционной моечной ванной для обработки яиц; производственным столом для обработки яиц; инструкция по обработке яиц отсутствует.

Имеются шкафы для хранения спец. одежды и верхней одежды, хранение осуществляется отдельно.

Полы в мясо – рыбном и овощном цехах, моечной кухонной посуды имеют сток воды в канализацию через трапы. Помещение кухни оборудовано вытяжной вентиляцией. Рабочие столы на пищеблоке промаркированные, покрытие пищевым железом. Имеется необходимый набор промаркированных досок и разделочных ножей. Хранение осуществляется по цехам в подвешенном состоянии. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник. В образовательном учреждении имеется примерное цикличное 10-и дневное меню разработанное Сибирским Университетом потребительской кооперации, кафедрой технологии и организации общественного питания г. Новосибирск, в соответствии с регламентированными требованиями, которое согласовано в ТОУ Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в Белоярском районе. В меню запрещенные блюда не выявлены.

Ежедневно медицинским работником проводится осмотр сотрудников на отсутствие гнойничковых заболеваний с отметкой в специальном журнале. Персонал пищеблока перед началом работы расписывается в журнале здоровья на отсутствие симптомов ОЖКЗ. Санитарной одеждой персонал пищеблока обеспечен, стирка осуществляется в прачечной МАДОУ, смена осуществляется ежедневно.

Количество персонала пищеблока 3 человек: 2 повара (5 разряд), 1 кухонная рабочая, 0,5 кладовщик, 0,5 ставки – грузчик. Режим работы сотрудников пищеблока – с 06-00 до 19-00 ч, кухонной рабочей – с 08 -00 до 18-00; у кладовщика и грузчика перерыв на обед с 13-00 до 16-00 ч. Работники пищеблока 2 раза в год проходят медицинские осмотры и лабораторные исследования. 1 раз в год проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Периодический медицинский осмотр пройден своевременно, согласно графика. Имеется санитарный узел для персонала.

Прачечная размещена на первом этаже. Имеет: помещение приема грязного белья, два помещения (стиральное и гладильное), помещение для хранения чистого белья, помещение для хранения чистой спец. одежды, помещение выдачи чистого белья. Входы для сдачи грязного и получения чистого белья – отдельные. Поточность технологического процесса соблюдается. Стены в прачечной имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Помещение приема грязного белья - оснащено промаркированными ларями для грязного белья, 2-х конфорочной плитой для приготовления мыльно- содового раствора, имеются промаркированные емкости для грязного белья.

Помещение для стирки белья оборудовано бытовой ванной для замачивания белья, 1 умывальной раковиной, двумя стиральными машинами автомат, одной машиной

полуавтомат, имеются емкости для замачивания белья. Для получения чистого белья и сбора грязного белья имеются в достаточном количестве матерчатые и клеенчатые мешки.

Гладильное помещение оснащено одним гладильным катком для постельного белья, одним гладильным столом, 1 гладильной доской, 2 электрическими утюгами.

Помещение для хранения чистого белья оснащено промаркированными шкафами для хранения чистого белья. В помещении оборудовано место для работы кастелянши.

В помещении для хранения чистой спец. одежды выделены отдельные промаркированные шкафы.

Медицинский блок размещен на первом этаже МАДОУ. В состав блока входит: медицинская комната, процедурный кабинет, для изоляции заболевших детей предусмотрен одноместный изолятор. Имеется лицензия на работы, услуги, выполняемые при осуществлении доврачебной медицинской помощи, амбулаторно - поликлинической помощи №ЛО-86-01-002305 от 16.11.2015 г.(приложение №41 серия Б 0027006). Медицинское обеспечение воспитанников ДОУ осуществляется медицинским персоналом, находящимися в штате БУ «Белоярская районная больница». Штаты: одна медицинская сестра, работающая на 0,5 ставки. Медицинский кабинет оснащен оборудованием и инструментарием в полном объеме.

Дезинфицирующие растворы готовятся в групповых, согласно инструкции. Медицинская документация ведется, журналы представлены.

Оценку состояния здоровья детей проводят на основании текущих наблюдений и по итогам профилактических осмотров. Профилактические медицинские осмотры детей декретированных возрастов проводят в соответствии с действующими нормативными документами. Результаты обследований заносятся в медицинскую карту.

Длительность пребывания детей в учреждении 12 часов. Режим дня составляется по возрастным особенностям детей, согласован ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе. Занятия по физическому воспитанию проводятся как в зале, так и на свежем воздухе, 3 раза в неделю. Используются общие и специальные методы закаливания (влажные обтирания, хождение по мокрой дорожке) по специально разработанному плану.

Имеется программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека и среды его обитания воздействий факторов-объектов производственного контроля при осуществлении видов деятельности (работ, услуг). Договор заключен с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе». Осуществляются лабораторные исследования согласно программы. Заключен договор на проведение дезинсекции и дератизации.

При обследовании МАДОУ специалистами отобрано и исследовано образцов-проб пищевой продовольственной готовой продукции по гигиеническим параметрам санитарно-микробиологических показателей безопасности - 4 пробы (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); образцов-проб пищевой продовольственной продукции по санитарно - химическим показателям - 3 пробы (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); готовое блюдо на калорийность (суточный рацион) - 2 пробы (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); с - витаминизация 3 блюда - 1 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); образцов-проб продуктов питания на паразитологические показатели - 4 пробы (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); пищевое сырьё на микробиологическое исследования - 2 пробы (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); образцов-проб смывов на БГКП (бактерии групп кишечной палочки) - 20 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); смывы на паразитологические показатели - 30 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); смывы на патогенные группы м/о (сальмонеллы) - 5 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); смывы на определение иерсиний - 5 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); смывы на качество текущей дезинфекции (КТД) - 10; готовое блюдо на качество термической обработки - 1 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); продукты на радиологию (мясо с/м) - 1 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); образцов-проб питьевой воды по гигиеническим параметрам санитарно-микробиологических показателей безопасности - 3 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); образцов-проб питьевой воды по гигиеническим параметрам санитарно-химических показателей безопасности - 2 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); вода на радиологию - 1 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); дезинфицирующие средство на санитарно - химические показатели - 1 (из них не отвечающих требованиям безопасности - 0); воздух закрытых помещений на

микробиологические показатели 1 (из них не отвечающих требованиям безопасности – 0); замеры показателей искусственной освещенности – 20 (из них не отвечающих требованиям безопасности – 0); замеры показателей микроклимата – 20 (из них не отвечающих требованиям безопасности – 0), измерение гамма фона -1 (из них не отвечающих требованиям безопасности – 0)

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1. Не укомплектован штат медицинским персоналом на постоянной основе, медицинский работник работает на 0,5 ставки, тем самым не в полном объеме осуществляется медицинский контроль в дошкольной организации, а именно:

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации, что является нарушением требований п.18.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Решить вопрос об укомплектовании штата дошкольной организации медицинским персоналом на полную ставку.

2. Медицинским работником не представлены результаты планового профилактического обследования детей на энтеробиоз, гельминтозы и кишечные протозоозы, что является нарушением ст. 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ; пункта 18.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; пунктов 4.3.2., 4.3.3. санитарно-эпидемиологических правил СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», пунктов 11.2.3., 11.2.4. СанПиН 3.2.1.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

■ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

нет

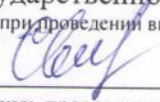
■ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

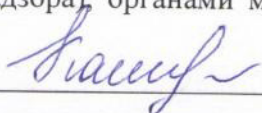
нет

■ нарушений не выявлено

нет

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

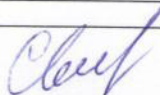
Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: _____

Подписи лиц, проводивших проверку:

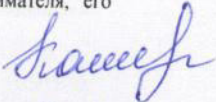


Р.С. Сваткова

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а):

Заведующий Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Белоярского района «Детский сад «Олененок» п.Казым» Канева Татьяна Льдовиковна; медицинская сестра БУ БРБ Манзенкова Капиталина Алексеевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 30 » марта 2017г. ____ (подпись) 

« 30 » марта 2017г. ____ (подпись) 

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)

Материалы получены

« » марта 2017г.

Главный государственный санитарный врач по Белоярскому району Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
АЗАНОВ А. В.